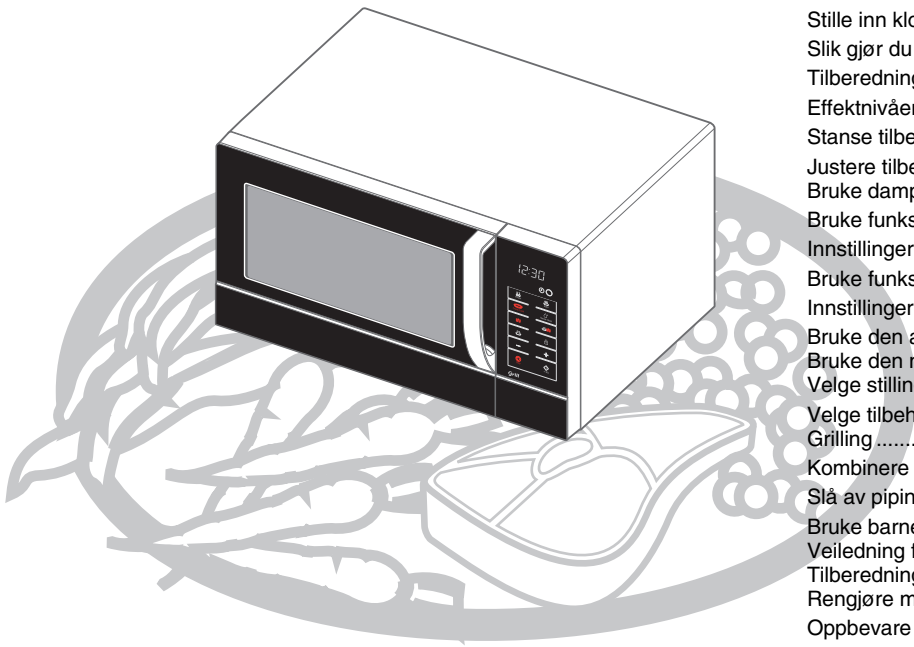
GE89MSTC_XEE-03497P_NO.fm Page 1 Wednesday, June 16, 2010 8:33 PM

SAMSUNG

MIKROBØLGEOVN

Brukerveiledning og guide til matlaging

GE89MSTC



Guide for hurtigoppslag 2
Stekeovn 2
Kontrollpanel 3
Tilbehør 3
Bruke denne veiledningen 4
Sikkerhetstiltak 4
Installere mikrobølgeovnen 5
Stille inn klokken 6
Slik gjør du hvis du er i tvil eller hvis det oppstår et problem 6
Tilberedning/oppvarming 7
Effektnivåer 7
Stanse tilberedningen 8
Justere tilberedningstiden 8
Bruke damprengjøring 8
Bruke funksjonen for automatisk oppvarming 9
Innstillinger for automatisk oppvarming 9
Bruke funksjonen for automatisk tining 10
Innstillinger for automatisk tining 10
Bruke den automatiske crisp-funksjonen 11
Bruke den manuelle crisp-funksjonen 12
Velge stilling for varmeelementet 13
Velge tilbehør 13
Grilling 13
Kombinere mikrobølge og grill 14
Slå av pipingen 14
Bruke barnesikringsfunksjonen 14
Veiledning for kokekar 15
Tilberedningsveiledning 16
Rengjøre mikrobølgeovnen 22
Oppbevare og reparere mikrobølgeovnen 23
Tekniske spesifikasjoner 23

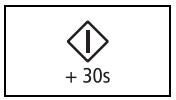
NO

Guide for hurtigoppslag

Hvis du ønsker å lage mat

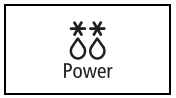
1. Sett maten i ovnen.
   Velg effekttrinn ved å trykke -knappen én eller flere ganger.

2. Angi tilberedningstid ved å trykke på (–)- og (+)-knappen etter behov.



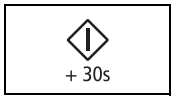
3. Trykk på knappen .
   Resultat: Tilberedningen starter. Ovnen piper fire ganger når tilberedningen er over.

Hvis du ønsker å tine mat automatisk



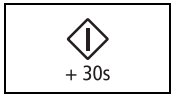
1. Sett den frosne maten inn i ovnen.
   Velg mattypen du tilbereder ved å trykke på knappen for **automatisk tining (Power Defrost)** ( ) en eller flere ganger.

2. Velg matens vekt ved å trykke på (–)- og (+)-knappen.



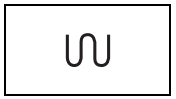
3. Trykk på knappen .

Hvis du ønsker å legge til 30 sekunder ekstra



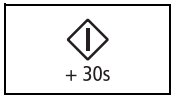
La maten bli stående i ovnen.
Trykk på **+ 30s** én eller flere ganger for hver 30 sekunder ekstra som du ønsker å legge til.

Hvis du ønsker å grille mat



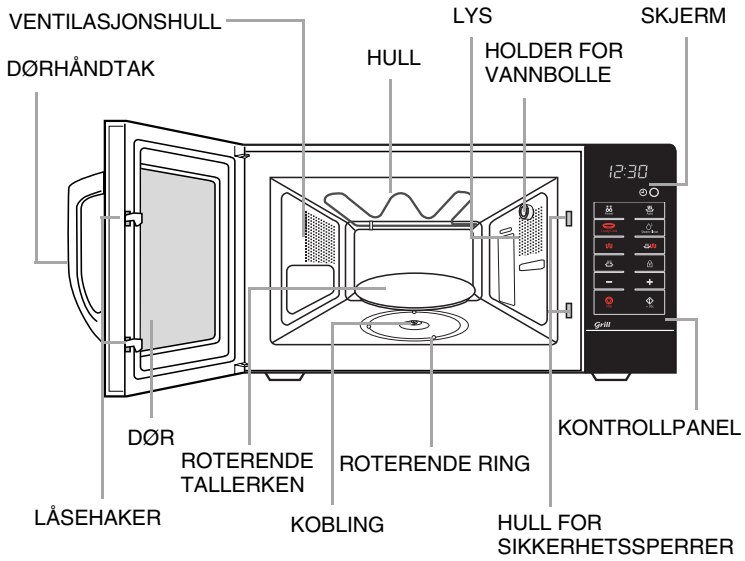
1. Trykk på knappen .

2. Angi koketiden ved å trykke på (–)- og (+)-knappen.

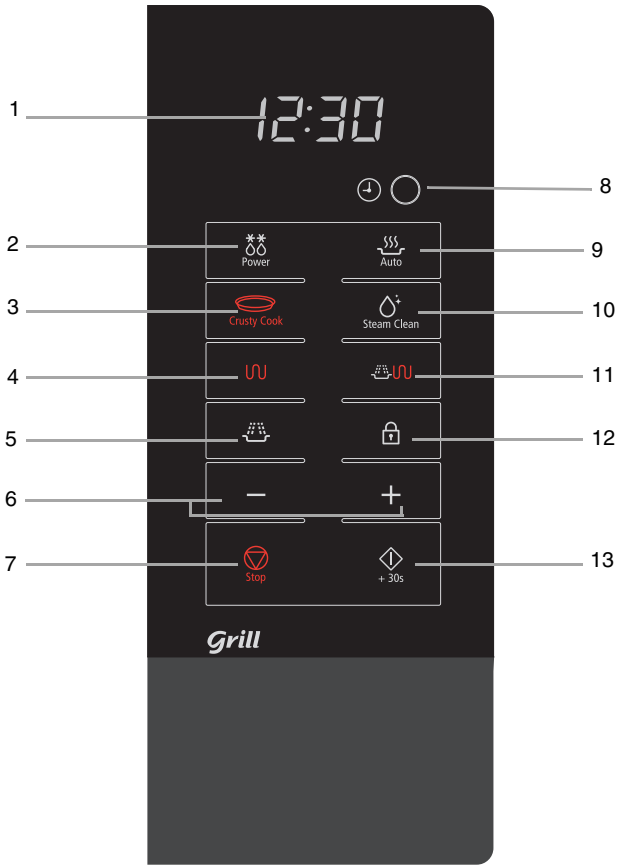


3. Trykk på knappen .

Stekeovn



Kontrollpanel

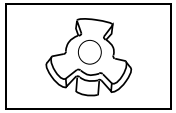


1. SKJERM
2. KNAPP FOR AUTOMATISK TINING (POWER)
3. AUTOMATISK CRISP-TILBEREDNING I UTVALG (CRUSTY COOK)
4. VALG AV GRILLMODUS
5. VALG AV MODUS FOR MIKROBØLGE/EFFEKTNIVÅ
6. OPP (+)- / NED (—)-KNAPP (tilberedningstid, vekt og porsjonsstørrelse)
7. STOPP/AVBRYT-KNAPP (STOP)
8. KLOKKEINNSTILLING
9. VALG FOR AUTOMATISK OPPVARMING (AUTO)
10. DAMPRENGJØRINGSKNAPP (STEAM CLEAN)
11. VALG AV KOMBIMODUS
12. VALG FOR BARNESIKRING
13. STARTKNAPP (+30s)

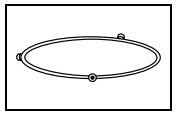
Tilbehør

Avhengig av hvilken modell du har kjøpt, følger det med diverse tilbehør som kan brukes på mange forskjellige måter.

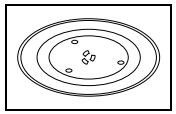
NO



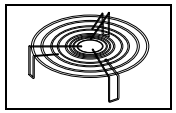
1. **Kobling**, er allerede plassert over motorakselen i bunnen av ovnen.
   Hensikt: Koblingen roterer tallerkenen.



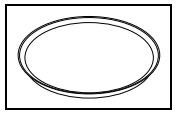
2. **Roterende ring**, skal plasseres midt i ovnen.
   Hensikt: Tallerkenen plasseres på den roterende ringen.



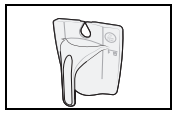
3. **Fat**, skal plasseres på den roterende ringen slik at midten passer i koblingen.
   Hensikt: Tallerkenen er stedet der maten blir tilberedt. Den kan enkelt tas ut og rengjøres.



4. **Metallstativet**, som skal plasseres på den roterende tallerkenen.
   Hensikt: Metallstativet kan brukes til grilling kombinasjonstilberedning.



5. **Crisp-tallerken**, se side 11 og side 12.
   Hensikt: Crisp-tallerken når du bruker automatisk crisp-funksjon eller manuell crisp-funksjon.



6. **Rengjør vannbollen**, se side 8.
   Hensikt: Vannskålen kan benyttes til rengjøring.

☛ **IKKE** bruk mikrobølgeovnen uten den roterende ringen og fatet.

NO

Bruke denne veiledningen

Du har nettopp kjøpt en SAMSUNG-mikrobølgeovn. I brukerveiledningen finner du mye verdifull informasjon om matlaging i mikrobølgeovnen:

- ***Sikkerhetstiltak***
- ***Passende tilbehør og kokekar***
- ***Nyttige matlagingstips***

På innsiden av lokket vil du finne en guide for hurtigoppslag som forklarer fire grunnleggende tilberedningsoperasjoner:

- ***Tilberede mat***
- ***Automatisk tining av mat***
- ***Grilling av mat***
- ***Legge til ekstra tilberedningstid***

Foran i heftet finner du illustrasjoner av ovnen, og enda viktigere, av kontrollpanelet, slik at du enkelt kan finne frem til riktige knapper.

De trinnvise prosedyrene bruker tre ulike symboler:

Viktig

Merk

Forsiktig

FORHOLDSREGLER FOR Å UNNGÅ MULIG OVEREKSPONERING FOR MIKROBØLGEENERGI

Hvis disse sikkerhetstiltakene ikke følges, kan det føre til skadelig eksponering for mikrobølgeenergi.

(a) Du må ikke under noen omstendigheter forsøke å bruke ovnen med døren åpen, gjøre inngrep på sikkerhetssperrene (låsehakene) eller putte noe inn i hullene til sikkerhetssperrene.

(b) Ikke plasser noe mellom ovnsdøren og forsiden, og ikke la rester av mat eller rengjøringsmiddel samle seg på tetningslistene i ovnen. Hold dørene og tetningslistene rene ved å tørke av dem etter bruk, først med en fuktig klut og deretter med en myk, tørr klut.

(c) Hvis ovnen er ødelagt, må den ikke brukes før den har blitt reparert av en kvalifisert servicetekniker for mikrobølgeovner som har fått opplæring av produsenten. Det er spesielt viktig at ovnsdøren kan lukkes ordentlig, og at det ikke er skade på:
(1) Døren (bøyd)
(2) Dørhengsler (ødelagte eller løse)
(3) tetningslister og tetningsflater på døren

(d) Ovnen må ikke tilpasses eller repareres av andre enn godt kvalifiserte serviceteknikere for mikrobølgeovner, og som har fått opplæring av produsenten.

Sikkerhetstiltak

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER.
LES NØYE OG TA VARE PÅ FOR FREMTIDIG REFERANSE.
Før du tilbereder mat eller væske i mikrobølgeovnen, må du kontrollere at følgende sikkerhetstiltak er gjennomført.

- Bruk bare redskaper som egner seg for bruk i mikrobølgeovner.
  IKKE bruk metallbeholdere, servise med gull- eller sølvkant, grillspyd, gafler osv.
  Fjern poseklips med metallstrenger fra papir- eller plastposer.

Årsak: Det kan oppstå elektriske gnister som kan skade ovnen.

- Når matvarer varmes opp i plast- eller papirbeholdere, må du holde øye med ovnen på grunn av faren for antenning.
  Ikke bruk mikrobølgeovnen til å tørke aviser eller klær
- Hvis du oppdager røyk, slår du av ovnen eller trekker ut kontakten og holder døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- Oppvarming av drikke i mikrobølgeovn kan føre til forsinket overkoking. Du må derfor være forsiktig når du håndterer beholderen. For å forhindre dette: La **ALLTID** maten hvile minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen kan jevne seg ut.
  Rør under oppvarming, om nødvendig, og rør ALLTID etter oppvarming.
  Hvis du brenner deg, følger du disse FØRSTEHJELPSINSTRUKSJONENE:
  * Senk det forbrente området ned i kaldt vann i minst 10 minutter.
  * Dekk med en ren, tørr forbinding.
  * Ikke bruk kremer, oljer eller lotion.
- Fyll **ALDRI** beholderen helt opp, og bruk en beholder som er bredere i toppen enn i bunnen for å forhindre at væsken koker over. Flasker med trang hals kan også eksplodere ved overoppheting.Du må
  ALDRI varme en tåteflaske med smokken på. Flasken kan eksplodere hvis den blir overopphetet.
- Innholdet i tåteflasker og glass med babymat skal røres i eller ristes og temperaturen må kontrolleres før maten spises for å unngå forbrenninger.
- Egg med skall på og hele hardkokte egg må ikke varmes i mikrobølgeovn. De kan eksplodere, også etter at oppvarmingen i mikrobølgeovn er avsluttet.
  Du må heller ikke varme opp lufttette eller vakumforseglede flasker, krukker, beholdere, nøtter med skall på, tomater osv.
- Ovnen må rengjøres regelmessig og eventuelle matrester må fjernes.
- Hvis ikke ovnen holdes ren, kan det føre til at overflatene forfaller. Dette kan få innvirkning på apparatets levetid og kanskje føre til farlige situasjoner.
- **IKKE** dekk ventilasjonshullene med stoff eller papir. Det kan ta fyr når varm luft føres ut av ovnen.
  Ovnen kan overopphetes og automatisk slå seg av. Den vil ikke kunne brukes før den har kjølt seg ned tilstrekkelig.
- Bruk **ALLTID** grytekluter når du tar maten ut av ovnen for å unngå utilsiktet forbrenning.
- **IKKE** berør varmeelementene eller veggene inni ovnen før ovnen er avkjølt.

Sikkerhetstiltak (forts.)

- Ikke senk strømkabelen eller kontakten ned i vann, og hold strømledningen borte fra oppvarmede overflater.
  Ikke bruk dette apparatet hvis strømledningen eller kontakten er ødelagt.
- Stå på en armlengdes avstand fra ovnen når du åpner døren.

Årsak: Den varme luften eller dampen som slippes ut, kan føre til forbrenninger.

- Du kan høre en klikkende lyd under bruk (særlig ved tining).

Årsak: Denne lyden er normal, og oppstår når den elektriske spenningen varierer.

- **IKKE** bruk mikrobølgeovnen når den er tom. Strømmen vil kobles ut automatisk av sikkerhetsgrunner. Du kan bruke den på vanlig måte igjen etter at den har stått i mer enn 30 minutter.
  Det beste er å la et glass vann stå inne i ovnen hele tiden. Vannet vil da absorbere mikrobølgeenergien i tilfelle ovnen startes ved et uhell.
- Mikrobølgeovnen må ikke plasseres i et skap.

VIKTIG

- Små barn må **ALDRI** få lov til å bruke eller leke med mikrobølgeovnen. De må heller ikke være alene i nærheten av mikrobølgeovnen når den er i bruk. Ting som barna er interessert i, bør ikke oppbevares eller gjemmes rett over ovnen.
- Dette apparatet er ikke beregnet for å brukes av personer (inkludert barn) som er svekket fysisk, sansemessig eller mentalt, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Under bruk blir apparatet varmt. Pass på å unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen.
- **IKKE** bruk sterke slipemidler eller metallskrape til å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan føre til at overflaten blir skrapet opp slik at glasset knuses. (Hvis det medfølger.)

ADVARSEL:
Hvis døren eller dørlåsene er ødelagt, må ovnen ikke brukes før den har blitt reparert av en kyndig person.

ADVARSEL:
Det er farlig for andre enn kyndige personer å utføre service eller reparasjoner der det er nødvendig å fjerne et deksel som beskytter mot mikrobølgeenergi.

ADVARSEL:
Mat og drikke må ikke varmes opp i lukkede beholdere. Disse kan eksplodere.

ADVARSEL:
Barn må bare få lov til å bruke ovnen uten tilsyn etter at de har fått tilstrekkelige instruksjoner, slik at du kan stole på at barnet bruker ovnen på en sikker måte og forstår faren ved feil bruk.

ADVARSEL:
På grunn av de høye temperaturene som genereres når ovnen brukes i kombinasjonsmodus, må barn som bruker ovnen, overvåkes av voksne.

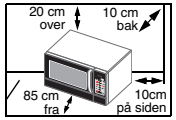
ADVARSEL:
Deler som man kan komme borti, kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.

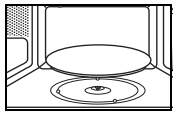
- Av sikkerhetsgrunner må du aldri gjøre rent apparatet med dampstråle eller høytrykksspyler.

Installere mikrobølgeovnen

Plasser ovnen på en flat overflate 85 cm over gulvet. Overflaten må være sterk nok til å bære vekten av ovnen trygt.

NO





1. Når du installerer ovnen, må du kontrollere at den får tilstrekkelig ventilasjon. Det må minst være 10 cm fritt rom bak og på sidene av ovnen, og minst 20 cm fritt rom over ovnen.
2. Fjern alt emballasjemateriale inne i ovnen.
   Installer den roterende ringen og fatet.
   Kontroller at fatet roterer fritt.
3. Denne mikrobølgeovnen må plasseres i nærheten av en stikkontakt.

☛ Hvis det er feil på strømledningen, må den skiftes ut med en spesiell ledning, som kan leveres av produsenten eller en autorisert servicerepresentant.
For din egen sikkerhet må du koble ledningen til en 3-pinners jordet vekselstrømkontakt med 230 volt og 50 Hz. Hvis det er feil på strømledningen, må den skiftes ut med en spesiell ledning.

☛ Ikke installer mikrobølgeovnen i varme eller fuktige omgivelser, for eksempel ved siden av en vanlig ovn eller radiator. Spesifikasjonene for strømforsyningen til ovnen må respekteres, og eventuelle skjøteledninger som brukes, må ha samme standard som strømledningen som følger med ovnen. Tørk av innsiden av ovnen og dørlåsene med en fuktig klut før du bruker mikrobølgeovnen for første gang.

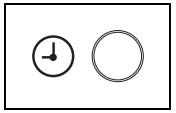
NO

Stille inn klokken

Mikrobølgeovnen har et innebygget ur. Når strømmen er på, står det automatisk "12:00" på skjermen. Angi gjeldende klokkeslett. Tiden kan vises i 12- eller 24-timers system. Du må stille inn uret:

- ***Første gang du installerer mikrobølgeovnen***
- ***Etter et strømbrudd***

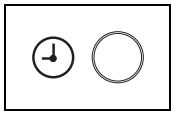
✉ Ikke glem å stille klokken når du bytter til og fra sommer- og vintertid.



1. **For å vise tiden i** **trykker du på -knappen...**

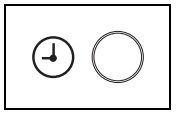
24-timers klokke	Én gang
12-timers klokke	To ganger

2. Trykk på (—)- og (+)-knappen for å stille inn timer.



3. Trykk på knappen .

4. Trykk på (—)- og (+)-knappen for å stille inn minutter.



5. Trykk på knappen .

Slik gjør du hvis du er i tvil eller hvis det oppstår et problem

Hvis du opplever noen av problemene nedenfor, kan du forsøke den foreslåtte løsningen.

◆ Dette er normalt.
- Kondens inne i ovnen.
- Luftstrøm rundt døren og det ytre dekselet.
- Lysreflekser rundt døren og det ytre dekselet.
- Damp som kommer ut rundt døren og ventilene.

◆ Ovnen starter ikke når du trykker på knappen .
- Er døren ordentlig lukket?

◆ Maten blir ikke kokt i det hele tatt
- Har du stilt inn timeren riktig og/eller trykket på knappen ?
- Er døren lukket?
- Har du overbelastet strømnettet slik at en sikring har gått eller en bryter har blitt aktivert?

◆ Maten er enten for mye eller for lite kokt
- Har du angitt riktig tilberedningstid for denne typen mat?
- Har du valgt riktig effekttrinn?

◆ Det gnistrer og spraker inne i ovnen
- Har du brukt et fat med metalldekor?
- Har du glemt en gaffel eller annet metallbestikk inne i ovnen?
- Ligger det aluminiumsfolie for nær veggene inne i ovnen?

◆ Ovnen skaper forstyrrelser på radio eller fjernsyn
- Lette forstyrrelser kan oppleves på fjernsyn eller radio ved bruk av ovnen. Dette er normalt. Du løser dette problemet ved å plassere ovnen borte fra fjernsyn, radioer og antenner.
- Hvis ovnens mikroprosessor oppdager interferens, kan displayet bli nullstilt. Du løser dette problemet ved å trekke ut kontakten og sette den inn igjen. Still inn klokken på nytt.

✉ Hvis du ikke klarer å løse problemet med hjelp av instruksjonene ovenfor, kan du kontakte den lokale forhandleren eller SAMSUNGs ettersalgsservice.

Tilberedning/oppvarming

Følgende fremgangsmåte forklarer hvordan du tilbereder eller varmer opp mat.

Kontroller ALLTID innstillingene før du forlater ovnen.

Først plasserer du maten midt på det roterende fatet. Deretter lukker du døren.

1. Trykk på knappen .
Resultat: Indikatoren for 850 W (maksimal kokeeffekt) vises:
Velg riktig effektnivå ved å trykke på knappen igjen til den watt-effekten du ønsker, vises. Se effekttabellen.

2. Angi tilberedningstid ved å trykke på (—)- og (+)-knappen etter behov.

3. Trykk på knappen .
Resultat: Ovnslyset blir tent og tallerkenen begynner å rotere.
1) Tilberedningen starter, og ovnen gir fra seg fire pip når den er ferdig.
2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

☛ **Ikke** slå på mikrobølgeovnen når den er tom.

✉ Hvis du vil varme et fat i kort tid på maksimal effekt (850 W), trykker du ganske enkelt på knappen **+ 30s** en gang for hvert 30. sekund koketid. Ovnen starter umiddelbart.

Effektnivåer

Du kan velge mellom effektnivåene nedenfor.

Effekttrinn	Utsignal	
	MWO (mikrobølgeovn)	GRILL
HIGH (Høyt)	850 W	
MEDIUM HIGH (Middels høyt)	600 W	
MEDIUM (Middels)	450 W	
MEDIUM HIGH (Middels lavt)	300 W	
MANUAL DEFROST (Manuell tining)	180 W	
LOW / KEEP WARM (Lav/hold varm)	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I (Kombinert)( )	850 W (33%)	1100 W (67%)

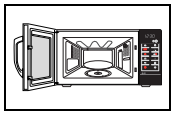
✉ Hvis du velger et høyere effektnivå, må tilberedningstiden reduseres.
✉ Hvis du velger et lavere effektnivå, må tilberedningstiden økes.

NO

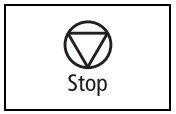
NO

Stanse tilberedningen

Du kan når som helst stanse tilberedningen for å kontrollere maten.



1. Slik stopper du midlertidig:
Åpne døren.
Resultat: Tilberedningen stopper. Når du vil fortsette kokingen, lukker du døren og trykker på ◇ igjen.



2. Slik stopper du helt:
Trykk på ▽ Stop -knappen.
Resultat: Tilberedningen stopper. Hvis du ønsker å annullere innstillingene, trykker du på **Stopp (Stop)** (▽ Stop)-knappen igjen.

☛ Du kan avbryte alle innstillinger før du begynner tilberedningen ved ganske enkelt å trykke på **Stopp** (▽ Stop).

Justere tilberedningstiden

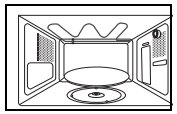
Du kan øke tilberedningstiden ved å trykke på knappen + 30s en gang for hvert 30. sekund som skal legges til.

Trykk på **+ 30s** en gang for hvert 30. sekund som skal legges til.

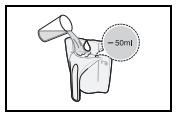
Bruke damprengjøring

Dampen som kommer fra damprengjøringssystemet, vil gjøre overflaten inne i ovnsrommet våt. Etter at du har brukt damprengjøringsfunksjonen, kan du enkelt rengjøre ovnsrommet.

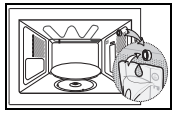
☛ Bruk denne funksjonen bare når ovnen er helt avkjølt. (romtemperatur)
☛ Bruk bare normalt vann, ikke destillert vann.



1. Åpne døren.



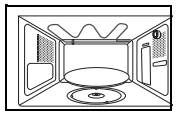
2. Fyll med vann i tråd med veiledningen (vannivået) utenpå vannskålen.
(Linjen er omtrent 50 ml.)



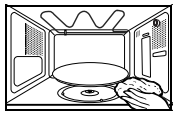
3. Sett inn vannskålen inn i den øverste vannskålholderen på den høyre veggen i ovnsrommet.

4. Lukk døren.

5. Trykk på knappen for **damprengjøring (Steam clean)** (Steam Clean).
Det kan se **TÅKETE** ut under damprengjøring.
men det er ikke en feil **MEN DAMPBELEGG** lyset **INNI**.



6. Åpne døren.



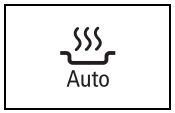
7. Rengjør ovnsrommet med et tørt kjøkkenhåndkle.
Fjern den roterbare tallerkenen og tørk under med kjøkkenpapir.

Advarsel!

- Bare vannskålen kan benyttes i "**damprengjørings**"-modus.
- Når du tilbereder varer som ikke er flytende, fjernes vannskålen siden den vil skade mikrobølgeovnen og forårsake brann i den.

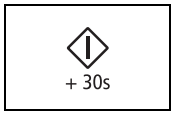
Bruke funksjonen for automatisk oppvarming

Funksjonen for automatisk oppvarming har fire forhåndsprogrammerte koketider.
Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået.
Du kan justere antall porsjoner ved å vri på hjulet.
Først plasserer du maten midt på det roterende fatet og lukker døren.



1. Velg mattypen du tilbereder ved å trykke på knappen for **automatisk oppvarming (Auto Reheat) (** **)** én eller flere ganger.

2. Velg porsjonsstørrelsen ved å trykke på (–)- og (+)-knappen.
(Se tabellen på neste side).



3. Trykk på knappen ◇ .
Resultat: Tilberedningen starter. Når den er ferdig.
1) Ovnen piper fire ganger.
2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

✉ Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.

Innstillinger for automatisk oppvarming

Følgende tabell viser 4 programmer for automatisk oppvarming, mengder, hviletid og relevante anbefalinger. Program nummer 1 og 2, 4 kjører bare med mikrobølgeenergi. Program nummer 3 kjører med en syklus av mikrobølger og grill.

NO

Kode/mat	Porsjonsstørrelse	Hviletid	Anbefalinger
1. Ferdig måltid (avkjølt)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Plasser maten på en steingodstallerken og dekk med plastfolie for mikrobølgeovn. Dette programmet passer for måltider som består av tre komponenter (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og enten poteter, ris eller pasta).
2. Suppe/saus (avkjølt)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml	3 min.	Hell suppen/sausen i en dyp steingodstallerken eller bolle. Dekk til under oppvarming og i hviletiden. Rør forsiktig før og etter hviletiden.
3. Frosen pastagrateng	200 g 400 g	2-3 min.	Legg den frosne pastagratengen i et ovnsfast glassfat i passe størrelse. Sett tallerkenen på stativet. Dette programmet egner seg til frossen gratinert pasta som lasagne, cannelloni eller makaroni.
4. Drikke Kaffe, melk, te, vann (rom-temperatur)	150 ml (1 kopp) 250 ml (1 krus)	1-2 min.	Hell væsken i en steintøykopp og varm opp uten å dekke den til. Sett én kopp/ett krus midt på den roterende tallerkenen. La det stå i mikrobølgeovnen. Rør i drikke før og etter hviletiden. Vær forsiktig når du tar koppene ut (se sikkerhetsinstruksjonene for væske).

NO

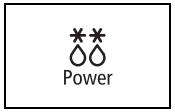
Bruke funksjonen for automatisk tining

Med den automatiske tinefunksjonen kan du tine kjøtt, fjærfe, fisk og brød/kaker. Tinetiden og effektnivået blir stilt inn automatisk.

Du velger bare program og vekt.

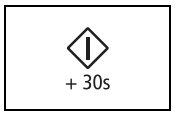
✉ Bruk bare kokekar som er sikre i mikrobølgeovn.

Først plasserer du den frosne maten midt på det roterende fatet og lukker døren.



1. Velg mattypen du tilbereder ved å trykke på knappen for **automatisk tining (Power Defrost)**( ) én eller flere ganger.
(se tabellen på neste side)

2. Velg matens vekt ved å trykke på (—)- og (+)-knappen.
3. Du kan angi maksimalt 1500 g.



4. Trykk på knappen ◇ -knappen.
Resultat:

- Tiningen begynner.
- Ovnen piper når den er halvveis i tineprogrammet, for å minne deg om å snu maten.
- Trykk på knappen ◇ igjen for å avslutte tiningen.

✉ Du kan også tine mat manuelt. Det gjør du ved å velge mikrobølgeovnens koke-/oppvarmingsfunksjon med effektnivå 180 W. Se avsnittet Koking/oppvarming på side 7 hvis du vil ha mer informasjon.

Innstillinger for automatisk tining

Følgende tabell viser de ulike programmene for automatisk tining, mengder, hviletid og relevante anbefalinger.

Fjern all emballasje før tining. Plasser kjøtt, fjærkre, fisk og brød/kaker på en steingodstallerken.

Kode/mat	Porsjon	Hviletid	Anbefalinger
1. Kjøtt	200-1500 g	20-60 min.	Skjerm kantene med aluminiumsfolie. Vend kjøttet når ovnen piper. Dette programmet passer for oksekjøtt, lam, svin, steik, koteletter, kjøttdeig.
2. Fjærkre	200-1500 g	20-60 min.	Skjerm tuppene av ben og vinger med aluminiumsfolie. Vend fjærfeet når ovnen piper. Dette programmet passer både for hele og oppdelte fugler.
3. Fisk	200-1500 g	20-50 min.	Skjerm halen på hele fisker med aluminiumsfolie. Vend fisken når ovnen piper. Dette programmet passer både for hel fisk og fiskefileter.
4. Brød/kake	125-625 g	5-20 min.	Legg brødet på litt kjøkkenpapir og snu det så snart ovnen piper. Legg kaken på en steingodstallerken og snu den hvis det er mulig, så snart ovnen piper. (Ovnen fortsetter å gå, men stopper når du åpner døren.) Dette programmet passer for alle typer brød, oppskåret eller helt, og for rundstykker og baguetter. Plasser rundstykker i en ring. Dette programmet passer for alle typer gjærbakst, kaker, myke småkaker, ostekake og butterdeig. Det passer ikke for sprø kaker, frukt- og kremkaker eller kaker med sjokoladeglasur.

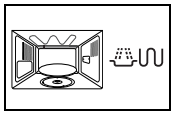
✉ Velg den manuelle tinefunksjonen med en effekt på 180 W hvis du vil tine mat manuelt. Se side 19 hvis du vil vite mer om manuell tining og opptiningstider.

Bruke den automatiske crisp-funksjonen

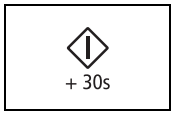
Med den automatiske crisp-funksjonen stilles tilberedningstiden inn automatisk.

Du kan justere antall porsjoner ved å trykke på (—)- og (+)-knappen.

Først plasserer du crisp-tallerkenen midt på det roterende fatet og lukker døren.

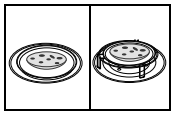


1. Plasser crisp-tallerkenen rett på det roterende fatet, og forvarm den med høyeste Mikrobølge-Grill-kombinasjon. Dette gjør du ved å trykke på **Combi(** **)**-knappen og angi forvarmingstiden (3 til 5 minutter) ved å trykke (—) og (+)-knappen**.**



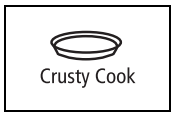
2. Trykk på ◇ -knappen.

☛ Bruk alltid grytekluter når du tar ut crisp-tallerkenen. Den blir svært varm.



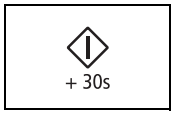
3. Åpne døren.
Plasser maten på crisp-tallerkenen.
Lukk døren.

✉ Sett crisp-tallerkenen på metallstativet (eller den roterende tallerkenen) i mikrobølgeovnen.



4. Velg mattypen du tilbereder ved å trykke på knappen for **Crisp-tilberedning (Crusty Cook) (** **)** en eller flere ganger.

5. Velg porsjonsstørrelsen ved å trykke på (—)- og (+)-knappen.
(se tabellen på neste side)



6. Trykk på ◇ -knappen.

Resultat: Tilberedningen starter. Når den er ferdig, skjer følgende:

1) Ovnen piper fire ganger.
2) Sluttsignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

✉ **Slik rengjøres crisp-tallerkenen**

Rengjør crisp-tallerkenen med varmt vann og vaskemiddel og skyll med rent vann.

✉ Ikke bruk skurebørste eller hard svamp, det kan medføre skade på overflaten.

❇ **Merk**

Crisp-tallerkenen kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Følgende tabell viser de ulike programmene for automatisk crisp-tilberedning, mengder, hviletid og relevante anbefalinger. Programmene kjører med en syklus av mikrobølger og grill.

Før du bruker funksjonen for crisp-tilberedning, anbefaler vi at du forvarmer crisp-tallerkenen på det roterende fatet i tre minutter på 850 W. Bruk grytekluter når du tar den ut!

NO

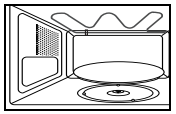
Kode/mat (-18 C)	Porsjon	Forvarmingstid	Hviletid	Anbefalinger
1. Frossen pizza	200 g 300 g 400 g	5 min.	-	Forvarm crisp-tallerkenen på 850 W. Plasser pizzaen på crisp-tallerkenen. Sett crisp-tallerkenen på stativet.
2. Frosne bagetter	150 g (1 stk.) 250 g (2 stk.)	4 min.	2-3	Forvarm crisp-tallerkenen på 850 W. Plasser en bagett utenfor midten av crisp-tallerkenen eller to bagetter side ved side på crisp-tallerkenen. Dette programmer egner seg for bagetter med pålegg (f.eks. grønnsaker, skinke og ost) og pizzasnacks.
3. Frossen quiche/pai	150 g (1 stk.) 300 g (1-2 stk.)	3 min.	1-2	Forvarm crisp-tallerkenen på 850 W. Legg den frosne quichen/paien på crisp-tallerkenen. Sett crisp-tallerkenen på stativet.
4. Frosne frityrstekte kyllingbiter (nuggets)	125 g 250 g	4 min.	-	Forvarm crisp-tallerkenen på 850 W. Pensle crisp-tallerkenen med en spiseskje olje. Fordel kyllingbitene jevnt på crisp-tallerkenen. Snu kyllingbitene når ovnen piper. Trykk på startknappen for å fortsette tilberedningen.

Bruke den manuelle crisp-funksjonen

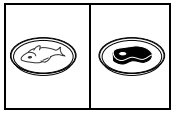
NO

Med crisp-tallerkenen kan du brune maten ikke bare på oversiden med grillen, men også bunnen av maten blir sprø og brun på grunn av den høye temperaturen på crisp-tallerkenen. Du finner mange ting du kan tilberede på crisp-tallerkenen i diagrammet (se side).

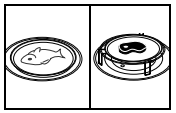
Crisp-tallerkenen kan også benyttes til bacon, egg, pølser osv.



1. Sett crisp-tallerkenen direkte på den roterende tallerkenen og forvarm den med 850 W (mikrobølgeeffekt,) ved å følge tidene og instruksjonene i diagrammet.
   ☛ Bruk alltid grytekluter når du tar ut crisp-tallerkenen. Den blir svært varm.
2. Pensle tallerkenen med olje hvis du tilbereder mat som bacon og egg. Da blir maten pent brun.
   ✻ Vær oppmerksom på at crisp-tallerkenen har et teflonlag som ikke er ripesikkert. Ikke bruk skarpe gjenstander som kniver til å skjære på crisp-tallerkenen.
   ✻ Bruk plastredskaper for å unngå skraper på overflaten av crisp-tallerkenen eller fjern maten fra tallerkenen før du skjærer.



3. Plasser maten på crisp-tallerkenen.
   ☛ Plasser ikke utstyr på crisp-tallerkenen som ikke er varmebestandig (for eksempel plastboller).
   ☛ Sett aldri crisp-tallerkenen i ovnen uten den roterende tallerkenen.



4. Sett crisp-tallerkenen på metallstativet (eller den roterende tallerkenen) i mikrobølgeovnen.
5. Velg riktig tilberedningstid og effekt.
   Se tabellen på neste side.

✉ **Slik rengjøres crisp-tallerkenen**
Rengjør crisp-tallerkenen med varmt vann og vaskemiddel og skyll med rent vann.

✉ Ikke bruk skurebørste eller hard svamp, ellers vil overflaten bli skadet.

✻ **Merk**
Crisp-tallerkenen kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Vi anbefaler å varme opp crisp-tallerkenen direkte på den roterende tallerkenen.

Forvarm crisp-tallerkenen med 850 W (mikrobølger,) og følg tidene og instruksjonene i tabellen.

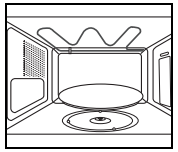
Mat	PORSJONSSTØRRELSE	FORVARMINGSTID FOR CRISP-TALLERKEN	TILBEREDNING MODUS	Tilberedningstid	Anbefalinger
Bacon	4 skiver (50 g)	3 min.	Grill-mikrobølger Syklus-modus ( )	5-6 min.	Forvarm crisp-tallerkenen. Legg skivene side ved side på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på stativet.
Griljerte tomater	200 g (4 stk.)	3 min.	Grill-mikrobølger Syklus-modus ( )	6-7 min.	Forvarm crisp-tallerkenen. Bruk små tomater. Legg i en ring på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på stativet.
Bakte poteter	250 g (5-7 stk.)	3 min.	Grill-mikrobølger Syklus-modus ( )	12-13 min.	Forvarm crisp-tallerkenen. Bruk små poteter. Legg potetene i en ring på tallerkenen. Sett tallerkenen på stativet.
Fiskepinner	300 g (10 stk.)	4 min.	Grill-mikrobølger Syklus-modus ( )	10-11 min.	Forvarm crisp-tallerkenen. Legg fiskepinnene på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på stativet.
Baguetter med fyll (frosne)	200-250 g (2 stk.)	3 min.	Grill-mikrobølger Syklus-modus ( )	12-13 min.	Forvarm crisp-tallerkenen. Legg baguetter med fyll (f.eks. tomater og ost) side ved side på tallerkenen. Sett tallerkenen på stativet.
Pizza (avkjølt)	300-350 g	5 min.	Grill-mikrobølger Syklus-modus ( )	10-11 min.	Forvarm crisp-tallerkenen. Legg den frosne pizzaen på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på stativet.

Velge stilling for varmeelementet

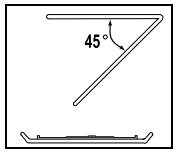
Varmeelementet brukes ved grilling. Det er bare én posisjon.

- ***Vannrett posisjon for grilling eller kombinert mikrobølger + grill***

☛ Endre posisjonen til varmeelementet bare når det er kaldt og ikke bruk stor kraft i loddrett posisjon.



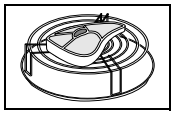
Stille inn varmeelementet til...	Deretter...
Vannrett posisjon (grill eller kombinert mikrobølger + grill)	◆ Dra varmeelementet mot deg ◆ Skyv det oppover inntil der er parallelt med taket i ovnen



Ved rengjøring inni den øvre delen av ovnsrommet vil det være praktisk å snu varmeelementet nedover 45° og rengjøre det.

Velge tilbehør

Bruk utstyr som er egnet for mikrobølgeovn, ikke bruk plastbeholdere, tallerkener, papirkrus, håndklær osv.



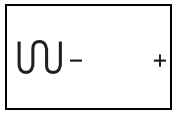
Hvis du ønsker å velge kombinert tilberedningsmodus (mikrobølger og grill), må du bare bruke utstyr som er sikkert i mikrobølgeovn og i vanlig ovn. Kokekar eller redskap i metall kan skade ovnen din.

✉ Ønsker du mer informasjon om kokekar og redskaper, kan du se i Veiledning for kokekar på side 15.

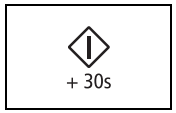
Grilling

Med grillen kan du varme opp og brune mat raskt, uten bruk av mikrobølger. For dette formålet leveres et grillstativ med mikrobølgeovnen.

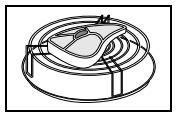
NO



1. Forvarm grillen til ønsket temperatur ved å trykke **Grill (Grill)**(⋂⋂)-knappen og stille in forvarmingstiden ved å dreie (—)- og (+)-knappen.



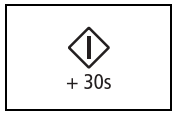
2. Trykk på knappen ◇.



3. Åpne døren og sett maten på stativet.
Lukk døren.

4. Trykk på knappen ⋂⋂.
Resultat: Følgende indikatorer vises:

5. Angi grilltiden ved å trykke på (—)- og (+)-knappen.
Maksimal grilltid er 60 minutter.



6. Trykk på knappen ◇.
Resultat: Grillingen starter. Når den er ferdig
1) Ovnen piper fire ganger.
2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

✉ Det er normalt at varmeelementet slår seg av og på under grilling. Dette systemet er utformet for å forhindre overoppvarming av ovnen.

☛ Bruk grytekluter når du tar i utstyr i ovnen, siden det vil være meget varmt.
Kontroller at varmeelementet står i vannrett posisjon.

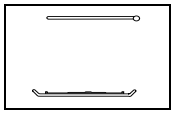
NO

Kombinere mikrobølge og grill

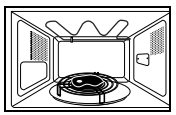
Du kan også kombinere tilberedning i mikrobølgeovn med grilling, for at maten skal tilberedes raskt og brunes samtidig.

☛ Bruk ALLTID kokekar som er sikkert i mikrobølgeovn og i vanlig ovn. Tallerkener i glass eller leirgods er ideelt, ettersom de lar mikrobølgene trenge jevnt inn i maten.

☛ Bruk ALLTID grytekluter når du tar i utstyr i ovnen, siden det vil være meget varmt.



1. Pass på at varmelementet står i vannrett posisjon. Se side 14 for flere detaljer.

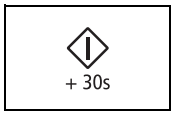


2. Åpne døren.
Plasser maten på stativet og stativet på den roterende tallerkenen.
Lukk døren.

3. Trykk på **Kombi (Combi)** ( )-knappen.
Resultat: Følgende indikatorer vises:

☛ Du kan ikke stille inn temperaturen på grillen.

4. Angi koketiden ved å trykke på (—)- og (+)-knappen.
Maksimal grilltid er 60 minutter.

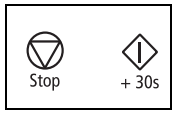


5. Trykk på knappen ◇.
Resultat: Kombinasjonstilberedning starter. Når den er ferdig
1) Ovnen piper fire ganger.
2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

✉ Maksimal mikrobølgeeffekt for kombinert mikrobølge- og grillmodus er 600 W.

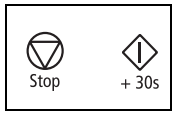
Slå av pipingen

Du kan slå av pipingen når du vil.



1. Trykk på knappene Stop og ◇ samtidig.
Resultat:
- Gjeldende indikator vises.

- Ovnen piper ikke hver gang du trykker på en knapp.



2. Hvis du vil slå på pipingen igjen, trykker du på knappene Stop og ◇ samtidig igjen.
Resultat:
- Gjeldende indikator vises.

- Pipingen er på igjen når ovnen er i bruk.

Bruke barnesikringsfunksjonen

Mikrobølgeovnen er utstyrt med et spesielt barnesikringsprogram, som gjør det mulig å "låse" ovnen slik at barn eller andre som ikke er kjent med den, ikke kan starte den ved et uhell.

Ovnen kan låses når som helst.

1. Trykk på knappen **Barnesikring** ( ) i ett sekund.
Resultat:
- Ovnen er låst (ingen funksjoner kan velges).
- Skjermen viser "L".

2. For å låse opp ovnen trykker du på knappen **Barnelås** ( ) i ett sekund.
Resultat: Ovnen kan brukes som normalt.

Veiledning for kokekar

Hvis du vil tilberede mat i mikrobølgeovnen, må mikrobølgene kunne penetrere maten, uten å bli reflektert eller absorbert av kokekaret som brukes.

Du må derfor være forsiktig når du velger kokekar. Hvis kokekaret er merket som sikkert for mikrobølgeovn, behøver du ikke bekymre deg.

Følgende tabell viser ulike typer kokekar og angir om de kan og hvordan de skal brukes i mikrobølgeovn.

Kokekar	Sikkert for mikrobølgeovn	Kommentarer
Aluminiumsfolie	✓ ✗	Kan brukes i små mengder for å beskytte områder mot overkoking. Folien kan bøye seg hvis den ligger for nær ovnsveggen eller hvis det brukes for mye folie.
Bruneplate	✓	Ikke forhåndsoppvarm i mer enn åtte minutter.
Porselen og keramikk	✓	Porselen, keramikk, glasert keramikk og benporselen kan vanligvis brukes, hvis de ikke har metalldekor.
Engangsservise i papp	✓	Noe frossenmat er pakket på slike fat.
Gatekjøkkenemballasje		
• Polystyrenkopper og -beholdere	✓	Kan brukes til å varme opp mat i. Overoppheting kan føre til at polystyren smelter.
• Papirposer eller aviser	✗	Kan ta fyr.
• Resirkulert papir eller metalldekor	✗	Kan føre til gnister.
Glasstøy		
• Ovnsfaste serveringsfat	✓	Kan brukes, hvis de ikke har metalldekor.
• Fat av tynt glass	✓	Kan brukes til å varme opp mat eller drikke i. Skjørt glass kan knuse eller sprekke hvis det varmes opp raskt.
• Glasskrukker	✓	Må fjerne lokket. Passer bare til oppvarming.
Metall		
• Fat	✗	Kan føre til gnister eller brann.
• Klips til fryseposer	✗	
Papir		
• Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir	✓	For kort tilberedningstid og oppvarming. Også for å absorbere overskuddsfuktighet.
• Resirkulert papir	✗	Kan føre til gnister.
Plast		
• Beholdere	✓	Særlig varmebestandig termoplast. Noen andre plasttyper kan misformes eller misfarges ved høye temperaturer. Ikke bruk melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan brukes til å holde på fuktigheten. Må ikke berøre maten. Vær forsiktig når du fjerner folien. Det kan komme ut varm damp.
• Fryseposer	✓ ✗	Bare hvis den tåler koking eller er ovnssikker. Må ikke være lufttett. Perforer med en gaffel, om nødvendig.
Vokset eller fettsikkert papir	✓	Kan brukes til å holde på fuktigheten og hindre sprut.

✓ : Anbefales
✓✗: Vær forsiktig
✗ : Usikkert

NO

GE89MSTC_XEE-03497P_NO.fm Page 16 Wednesday, June 16, 2010 8:33 PM

NO

MIKROBØLGEOVNER

Mikrobølgene går gjennom maten, og absorberes av vann, fett og sukker i maten. Mikrobølgene får molekylene i maten til å bevege seg hurtig. Denne bevegelsen skaper friksjon, og maten tilberedes av varmen som oppstår.

TILBEREDNING

Kjøkkenutstyr for matlaging i mikrobølgeovn:
Mikrobølgene må kunne passere gjennom kjøkkenutstyret for at maksimal effekt skal oppnås. Mikrobølgene blir reflektert av metall, for eksempel stål, aluminium og kobber, men passerer gjennom steingods, glass, porselen og plast, samt papir og tre. Mat må derfor aldri tilberedes i metallbeholdere.

Matvarer som er egnet for tilberedning i mikrobølgeovn:
Mange typer mat er egnet for tilberedning i mikrobølgeovn, blant annet friske eller fronse grønnsaker, frukt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kjøtt. Sauser, suppe, dampet pudding, hermetisk mat og gryteretter kan også tilberedes i mikrobølgeovn. Generelt kan man si at tilberedning i mikrobølgeovn er ideelt for alle matvarer som vanligvis tilberedes på en kokeplate. Smelting av smør eller sjokolade, for eksempel (se kapitlet med tips, teknikker og hint).

Tildekking under tilberedning
Det er viktig å dekke til maten mens den tilberedes, fordi vannet som fordamper bidrar til at maten blir kokt. Maten kan dekkes til på forskjellige måter: for eksempel med en steingodstallerken, et plastdeksel, eller plastfolie som tåler mikrobølgeovn.

Hviletider
Når tilberedningen er ferdig er det viktig å la maten hvile slik at temperaturen i maten jevner seg ut.

Kokeveiledning for frosne grønnsaker
Bruk en egnet glassbolle med lokk. Tilbered maten tildekket i henhold til minimumstiden i tabellen. Fortsett kokingen til du er fornøyd.
Rør om to ganger under koking, og en gang etterpå. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedning. Dekk til maten i hviletiden.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Spinat	150g	600W	4½-5½	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Brokkoli	300g	600W	9-10	2-3	Tilsett 30 ml (2 spiseskjeer) kaldt vann.
Erter	300g	600W	7½-8½	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskjeer) kaldt vann.
Grønne bønner	300g	600W	8-9	2-3	Tilsett 30 ml (2 spiseskjeer) kaldt vann.
Grønnsaksblanding (gulrøtter/erter/ mais)	300g	600W	7½-8½	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Grønnsaksblanding (kinesisk)	300g	600W	8-9	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskjeer) kaldt vann.

Kokeveiledning for ris og pasta

Ris: Bruk en stor glassbolle som tåler mikrobølgeovn, og lokk - risen dobler sitt volum når den kokes. Dekk til under tilberedning. Når tilberedningen er ferdig, rører du før du lar maten hvile, og legger til salt, urter eller smør.
Merknad: det kan være at risen ikke har absorbert alt vannet når den er ferdig kokt.

Pasta: Bruk en stor glassbolle som tåler mikrobølgeovn. Hell kokende vann og en klype salt i bollen, og rør godt. Tilbered uten lokk. Rør om av og til under og etter koking. Dekk til mens du lar maten hvile, og hell av vannet etterpå.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Hvit ris (parboiled)	250g	850W	16-17	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
Brun ris (parboiled)	250g	850W	21-22	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
Blandet ris (ris + villris)	250g	850W	17-18	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
Blandet korn (ris + korn)	250g	850W	18-19	5	Tilsett 400 ml kaldt vann.
Pasta	250g	850W	11-12	5	Tilsett 1000 ml varmt vann.

GE89MSTC_XEE-03497P_NO.fm Page 17 Wednesday, June 16, 2010 8:33 PM

Tilberedningsveiledning for friske grønnsaker

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Bruk 30-45 ml kaldt vann (2-3 spiseskjeer) for hver 250 g hvis ikke annet er anbefalt – se tabell. Tilbered maten tildekket i henhold til minimumstiden i tabellen. Fortsett kokingen til du er fornøyd. Rør om av og til under og etter tilberedning. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedning. Dekk til, og la maten hvile i 3 minutter.

Hint: Skjær de friske grønnsakene i omtrent like store biter. Jo mindre bitene er, jo raskere blir de gjennomkokt.

Alle friske grønnsaker tilberedes med full mikrobølgeeffekt (850 W).

Mat	Porsjon	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Brokkoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Skjær stilkene i omtrent like store biter. Legg stilkene inn mot midten.
Rosenkål	250g	5½-6½	3	Bruk 60-75 ml (5-6 spiseskjeer) vann.
Gulrøtter	250g	4½-5	3	Skjær gulrøttene i omtrent like store biter.
Blomkål	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Skjær stilkene i omtrent like store biter. Del store stilker i to. Legg stilkene inn mot midten.
Squash	250g	3½-4	3	Skjær squash i skiver. Bruk 30 ml (2 spiseskjeer) vann, eller litt smør. Kok bitene til de er møre.
Eggfrukt (aubergine)	250g	3½-4	3	Skjær eggfrukten i små biter, og stenk med 1 spiseskje sitronsaft over.
Purreløk	250g	4½-5	3	Skjær purreløk i tykke biter.
Sopp	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Tilberede små hele eller skivede sopp. Ikke tilsett vann. Stenk med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Hell av væske før du serverer.
Løk	250g	5½-6	3	Skjær løk i skiver eller biter. Tilsett bare 15 ml (1 spiseskje) vann.
Paprika	250g	4½-5	3	Skjær paprika i små skiver.
Poteter	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Vei de skrelte potetene og skjær dem i omtrent like store biter.
Turnips/ kålrot	250g	5-5½	3	Skjær turnips/kålrot i små biter.

OPPVARMING

Mikrobølgeovnen kan varme opp mat på en brøkdel av tiden en vanlig kokeplate bruker.
Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning.
Tidene i tabellen tar utgangspunkt i væske som holder romtemperatur, +18 til +20 °C, eller avkjølte matvarer med en temperatur på +5 til +7 °C.

Arrangere og dekke til

Unngå å varme opp store matvarer som for eksempel kjøttstykker. Slike matvarer blir ofte overstekt og uttørket før de er gjennomvarme. Oppvarming fungerer best med mindre stykker.

Effektnivåer og omrøring

Enkelte matvarer kan varmes opp med 850 W, mens andre matvarer bør varmes opp med 600 W, 450 W eller til og med 300 W.
Se i tabellen hvis du trenger veiledning. Generelt er det bedre å varme opp mat med lave effektnivåer hvis maten er ømtålig, hvis det er store mengder mat, eller hvis maten blir fort oppvarmet (for eksempel små paier).
Du får best resultat ved å røre godt og snu maten mens den varmes opp. Rør om igjen før servering, hvis det er mulig.
Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væske og babymat. Rør om før, under og etter oppvarming for å unngå at væsken koker over og forårsaker fare for skålding.
La væsken stå i mikrobølgeovnen i hviletiden. Vi anbefaler at du setter en plastskje eller glasspinne i væsken. Unngå å varme maten for mye.
Det er bedre å undervurdere tilberedningstiden og heller varme maten mer etterpå om nødvendig.

Oppvarmings- og hviletider

Det kan være nyttig å notere tilberedningstiden første gang du varmer opp mat - for fremtidig referanse.
Kontroller alltid at den oppvarmede maten er gjennomvarm.
La maten hvile noen minutter etter oppvarming, slik at temperaturene jevnes ut.
Anbefalt hviletid er 2-4 minutter, hvis ikke annet er anbefalt i tabellen.
Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væske og babymat. Se også kapitlet med sikkerhetstiltak.

VARME OPP VÆSKE

La alltid væsken hvile minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen jevner seg ut. Rør under oppvarming, om nødvendig, og rør ALLTID etter oppvarming. For å forhindre forsinket koking og mulig forbrenning bør du sette en plastskje eller glasspinne i drikken og røre før, under og etter oppvarming.

GE89MSTC_XEE-03497P_NO.fm Page 18 Wednesday, June 16, 2010 8:33 PM

NO

OPPVARMING AV BABYMAT

BABYMAT:

Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming! La maten stå i 2-3 minutter før den serveres. Rør igjen og kontroller temperaturen. Anbefalt serveringstemperatur: mellom 30-40 °C.

BABYMELK:

Hell melken i en sterilisert glassflaske. Varm opp uten tildekking. Du må aldri varme tåteflasken med smokken på. Flasken kan eksplodere hvis den blir overopphetet. Rist godt før hviletiden, og igjen før servering! Kontroller alltid temperaturen på babymat eller melk før du gir det til babyen. Anbefalt serveringstemperatur: omtrent 37 °C.

MERKNAD:

Babymat må kontrolleres nøye før den serveres, for å unngå forbrenning.
Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Oppvarming av babymat og melk

Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Babymat (grønnsaker + kjøtt)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 2-3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.
Babygrøt (korn + melk + frukt)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 2-3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 50 sek. til 1 min.	2-3	Rør eller rist godt, og hell på en steril glassflaske. Plasser midt på den roterende tallerkenen. Tilbered uten lokk. Rist godt og la den hvile i minst 3 minutter. Rist godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.

Oppvarming av væske og matvarer

Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Drikke (kaffe, te, vann)	150 ml (1 kopp) 250 ml (1 krus)	850 W	1-1½ ca. 2	1-2	Hell i kopper og varm opp utildekket. Sett koppen/kruset midt på den roterende tallerkenen. La stå i mikrobølgeovnen i hviletiden og rør godt om.
Suppe (kald)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Hell maten opp i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering.
Gryterett (kald)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Hell gryteretten i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering.
Pasta med saus (kald)	350 g	600 W	4½-5½	3	Hell pasta (f.eks. spaghetti eller nudler) på en flat steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Rør om før du serverer.
Fylt pasta med saus (kald)	350 g	600 W	5-6	3	Hell fylt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering.
Porsjonsmåltid (kald)	350 g	600 W	5½-6½	3	Lag til et måltid med 2-3 kalde komponenter på en steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn.

GE89MSTC_XEE-03497P_NO.fm Page 19 Wednesday, June 16, 2010 8:33 PM

Tilberedningsveiledning (forts.)

MANUAL DEFROST (Manuell tining)

Mikrobølgeovner er svært velegnet for tining av frossen mat. Mikrobølgeovner tiner frossen mat skånsomt og hurtig. Dette kan være nyttig hvis det for eksempel dukker opp uventede gjester.

Frossent fjærkre må være gjennomtint før tilberedning. Fjern eventuelle metalltråder og fjern innpakningen slik at væsken kan renne av.

Legg de frosne matvaren på en tallerken uten lokk. Snu halvveis rundt, hell av eventuell væske, og fjern innvoller så raskt som mulig.
Kontroller med jevne mellomrom at matvarene ikke er varme å ta på.
Hvis små eller tynne deler av de frosne matvarene begynner å bli varme, kan de skjermes ved å pakke dem inn i svært små biter av aluminium under opptining.

Hvis fjærkre blir varm utvendig stopper du opptiningen og venter 20 minutter før du fortsetter.
La fisk, kjøtt og fjærkre hvile slik at de blir helt gjennomtint. Hviletid for gjennomtining avhenger av hvor store mengder som skal tines opp. Se tabellen under.

Hint: Flate matvarer tines raskere enn tykke, og små mengder trenger kortere tid enn store mengder. Husk dette når du fryser og tiner mat.

Bruk tabellen under som en veiledning ved opptining av frosne matvarer med en temperatur på -18 til -20 °C.

Alle frosne matvarer bør tines opp på effektnivået for tining (180 W).

Mat	Porsjon	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Kjøtt				
Kjøttdeig	250 g 500 g	6 -7 12-14	5-25	Plasser kjøttet på en flat steingodstallerken. Skjerm tynne kanter med aluminiumsfolie. Vend når halve opptiningstiden er gått!
Svinestek	250 g	6½ -7½		
Fjærkre				
Kyllingstykker	500 g (2 stk.)	12½-13½	15-40	Legg først kyllingstykkene med skinnet ned, hel kylling med brystet ned på en flat steingodstallerken. Skjerm tynnere deler som vinger og ender med aluminiumsfolie. Vend når halve opptiningstiden er gått!
Hel kylling	900 g	26-28		
Fisk				
Fiskefilét	200 g (2 stk.) 400 g (4 stk.)	6-7 10-12	5-15	Plasser frossen fisk midt på en flat steingodstallerken. Legg de tynneste delene under tykkere deler. Skjerm tynne kanter med aluminiumsfolie. Vend når halve opptiningstiden er gått!
Frukt				
Bær	250 g	6-7	5 - 10	Fordel frukten på en flat, rund glasstallerken (med stor diameter).
Brød				
Rundstykker (hvert på ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	½-1 2-2½	5 - 20	Ordne rundstykker i en ring eller brød vannrett på kjøkkenpapir midt på den roterende tallerkenen. Vend når halve opptiningstiden er gått!
Toast/ Sandwich	250 g	4½-5		
Tysk brød (hvete + rugmel)	500 g	8-10		

GE89MSTC_XEE-03497P_NO.fm Page 20 Wednesday, June 16, 2010 8:33 PM

NO

GRILL

Grilloppvarmingselementet befinner seg under taket inne i ovnsrommet. Det virker når døren er lukket og den roterende tallerkenen roterer. Tallerkenens rotering gjør maten mer jevnt brun. Forvarming av grillen i 4 minutter vil gjøre maten raskere brun.

Kokekar til grilling:
Må være ovnsfast og kan ha metall på seg. Ikke bruk noen type plastkokekar, siden de kan smelte.

Mat som egner seg til grilling:
Koteletter, pølser, steik, hamburgere, bacon og spekeskinke, tynne fiskeporsjoner, smørbrød og alle slags toast med pålegg.

VIKTIG MERKNAD:
Når bare grillmodus brukes alene, må du passe på at grilloppvarmingselementet er under taket i horisontal posisjon og ikke på bakveggen i vertikal posisjon. Husk at maten må plasseres på det høye stativet, med mindre andre anbefalinger er gitt.

*FUNKSJONEN MIKROBØLGE-GRILL-SYKLUS (*)

Denne modusen veksler mellom mikrobølge- og grillfunksjon, slik at strålevarmen som kommer fra grillen og mikrobølgene koker og bruner maten. Det virker bare når døren er lukket og den roterende tallerkenen roterer. På grunn av at tallerkenen roterer, brunes maten jevnt.

Kokekar for tilberedning med mikrobølge-grill-syklus
Benytt kokekar som mikrobølgene kan gå gjennom. Kokekarene må være ovnsfast. Ikke bruk kokekar av metall i kombinasjonsmodus. Ikke bruk noen type plastkokekar, siden de kan smelte.

Matvarer som er egnet for mikrobølge-grill-tilberedning:
Mat som egner seg til tilberedning i kombinasjonsmodus omfatter alle slags kokt mat som trenger gjenoppvarming og bruning (for eksempel ovnsbakt pasta), så vel som mat som krever kort tilberedningstid for å brune toppen på maten. Denne modusen kan også benyttes til tykke matporsjoner som gjør seg godt med en brunet og sprø overflate (for eksempel kyllingstykker – vend dem når over halvparten av steikingen er ferdig). Se i grilltabellen hvis du ønsker mer informasjon.

VIKTIG MERKNAD:
Når mikrobølge-grill-syklus brukes, må du passe på at grilloppvarmingselementet er under taket i horisontal posisjon og ikke på bakveggen i vertikal posisjon. Husk at maten må plasseres på det høye stativet, med mindre andre anbefalinger er gitt. Ellers må den plasseres direkte på den roterende tallerkenen. Se i instruksjonene i følgende tabell.

Maten må vendes, hvis den skal brunes på begge sider.

Tilberedningsveiledning (forts.)

Grillveiledning

Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Fersk mat	Porsjon	Forvarmingstid (min.)	Effekt	1. sidetid (min.)	2. sidetid (min.)	Instruksjoner
Toastskiver	4 stk. (4x25 g)	4	Bare grill (⋂⋂)	3½-4½	2½-3½	Legg toastskiver ved siden av hverandre på stativet.
Rundstykker (allerede stekt)	2-4 stk.	4	Bare grill (⋂⋂)	2-3	1-2	Legg rundstykker først med bunnsiden opp i en ring direkte på den roterende tallerkenen.
Griljerte tomater	200 g (2 stk.)	4	Mikrobølge-grill-syklus (⋂⋂)	9-10	--	Skjær tomatene i to. Ha salt, pepper og litt ost på toppen. Ordne i en sirkel på en flat ovnsfast glasstallerken. Sett tallerkenen på stativet.
Toast Hawaii (skinke, ananas, osteskiver)	2 stk. (300 g)	4	Mikrobølge-grill-syklus (⋂⋂)	10-12	--	Rist brødskivene først. Legg toast med pålegg ved siden av hverandre på stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
Kyllingvinger (avkjølt)	450-500 g. (2 stk.)	4	Mikrobølge-grill-syklus (⋂⋂)	12-14	10-12	Gjør klar kyllingstykker, f. eks. kyllingvinger eller lårstykker med olje og krydder. Legg dem i en ring på stativet med benene inn mot midten. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
Lammekoteletter (avkjølt)	400 g (4 stk)	4	Bare grill (⋂⋂)	11-13	8-9	Pensle lammekoteletter med olje og krydder. Legg dem i en ring på stativet. La stå i 2-3 minutter etter grilling.
Rundstykker, hvert på ca. 50 g (frosne)	2 stk. 4 stk.	--	Mikrobølge-grill-syklus (⋂⋂)	2-3 3-4	1-2 2-3	Legg rundstykkene i en ring på stativet. Vend etter første tiden. La stå i 2-5 minutter.
Hvitløksbrød (frossent)	200 g (1 stk.)	--	Mikrobølge-grill-syklus (⋂⋂)	7-8	--	Sett den frosne baguetten midt på stativet. La stå i 5-6 minutter etter grilling.

Tilberedningsveiledning (forts.)

NO

SPESIELLE TIPS

SMELTE SMØR
Legg 50 g smør i en dyp glasstallerken. Dekk til med plastlokk.
Varm opp i 30-40 sekunder på 850 W, til smøret har smeltet.

SMELTE SJOKOLADE
Legg 100 g sjokolade i en liten dyp glasstallerken.
Varm opp i 3-5 minutter på 450 W, til sjokoladen har smeltet.
Rør om en eller to ganger mens den smelter. Bruk grytekluter når du tar dem ut!

SMELTE KRYSTALLISERT HONNING
Legg 20 g krystallisert honning i en liten dyp glasstallerken.
Varm opp i 20-30 sekunder på 300 W, til honningen har smeltet.

SMELTE GELATIN
Legg tørre gelatinplater (10 g) i kaldt vann i 5 minutter.
La vannet renne av platene og legg dem i en liten glassbolle som tåler mikrobølgeovn.
Varm opp i 1 minutt på 300 W.
Rør om etter at de har smeltet.

GLASUR (TIL KAKER)
Bland glasurpulver (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml kaldt vann.
Varm opp i en glassbolle for mikrobølgeovn uten lokk i 3 ½ til 4 ½ minutt på 850 W.
til glasuren er gjennomsiktig. Rør om to ganger under oppvarming.

KOKE SYLTETØY
Legg 600 g frukt (for eksempel bærblanding) i en ovnsfast glassbolle i passe størrelse med lokk. Tilsett 300 g sukker og rør godt.
Kok med lokk i 10-12 minutter på 850 W.
Rør om flere ganger under koking. Tøm direkte over i små syltetøys- glass med skrulokk. Sett opp ned i 5 minutter.

KOKE PUDDING
Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml) i henhold til instruksjonene på pakken, og rør godt. Bruk en egnet glassbolle for mikrobølgeovn
med lokk. Kok med lokk i 6 ½ til 7 ½ minutt på 850 W.
Rør om flere ganger under koking.

BRUNE MANDELFLAK
Fordel 30 g mandler i flak jevnt på en passe stor steingodstallerken.
Rør om flere ganger under bruning i 3½ til 4½ minutt på 600 W.
La det stå i 2-3 minutter i ovnen. Bruk grytekluter når du tar dem ut!

Rengjøre mikrobølgeovnen

Følgende deler av mikrobølgeovnen bør rengjøres regelmessig for å forhindre at det samler seg fett og matpartikler:

- ***Overflatene på inn- og utsiden***
- ***Dør og dørlister***
- ***Roterende fat og ringer***

☛ Pass ALLTID på at dørlistene er rene og at døren kan lukkes ordentlig.

☛ Hvis ikke ovnen holdes ren, kan det føre til at overflatene forfaller. Dette kan få innvirkning på apparatet og muligvis føre til farlige situasjoner.

1. Rengjør de ytre overflatene med en myk klut og varmt såpevann. Skyll og tørk av.

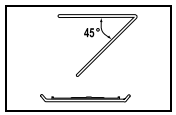
2. Fjern eventuell sprut og flekker på de indre overflatene eller på den roterende ringen med en såpeklut. Skyll og tørk.

3. For å løsne størknede matpartikler og fjerne lukt plasserer du en kopp med utvannet sitronsaft på den roterende tallerkenen og varmer det i ti minutter ved maksimal effekt.

4. Vask den roterende tallerkenen ved behov. Det kan vaskes i oppvaskmaskin.

✉ **IKKE** søl vann i ventilene. Bruk **ALDRI** slipemidler eller kjemiske løsninger. Vær særlig forsiktig når du rengjør dørlåser for å sikre at ingen partikler:
- Samler seg
- Forhindrer at døren lukker seg ordentlig

✉ **Rengjør** ovnsrommet i mikrobølgeovnen rett etter hver bruk med en mild vaskemiddeloppløsning, men la mikrobølgeovnen kjøles ned før rengjøring for å unngå skader.



Ved rengjøring inni den øvre delen av ovnsrommet vil det være praktisk å snu varmeelementet nedover 45 ° og rengjøre det.

Oppbevare og reparere mikrobølgeovnen

Det bør tas noen enkle forholdsregler ved oppbevaring eller reparasjon av mikrobølgeovnen.

Ovnen må ikke brukes hvis døren eller dørlåsene er skadet:

- ***Ødelagte hengsler***
- ***Skadede tetninger***
- ***Misformet eller bøyd ovnsdeksel***

Reparasjoner bør bare utføres av kvalifiserte serviceteknikere for mikrobølgeovner

☛ Du må **ALDRI** ta av det ytre dekselet på ovnen. Hvis det er feil på ovnen og den behøver reparasjon, eller hvis du er i tvil om noe er galt:
- Trekk ut kontakten
- Kontakt nærmeste ettersalgsservicesenter

✉ Sett ovnen på et tørt, støvfritt sted hvis du vil sette den bort for en periode.
Årsak: Støv og damp kan ha negativ effekt på delene i ovnen.

✉ Denne mikrobølgeovnen er ikke beregnet for kommersiell bruk.

Tekniske spesifikasjoner

SAMSUNG ønsker hele tiden å forbedre sine produkter. Både designspesifikasjoner og disse brukerinstruksjonene kan derfor endres uten varsel.

NO

Modell	**GE89MSTC**
Strømkilde	230 V ~ 50 Hz
Strømforbruk Mikrobølger Grill Kombinert modus	 1300 W 1100 W 1350 W
Utgangseffekt	100 W / 850 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Kjølemetode	Kjøleviftemotor
Dimensjoner (B x H x D) Utside Ovnsrom	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 329 mm
Volume (volum)	23 liter
Vekt Netto	 ca. 15 kg

Norway

Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)

Denne merkingen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader grunnet ukontrollert avfallsavhending ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.

Private forbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter, for detaljer om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte.

Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

SAMSUNG

SPØRSMAL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PA
DENMARK	70-70-19-70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
NORWAY	815-56-480	
SWEDEN	0771-726-7864 (SAMSUNG)	
U.K	0845-SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818-717100	